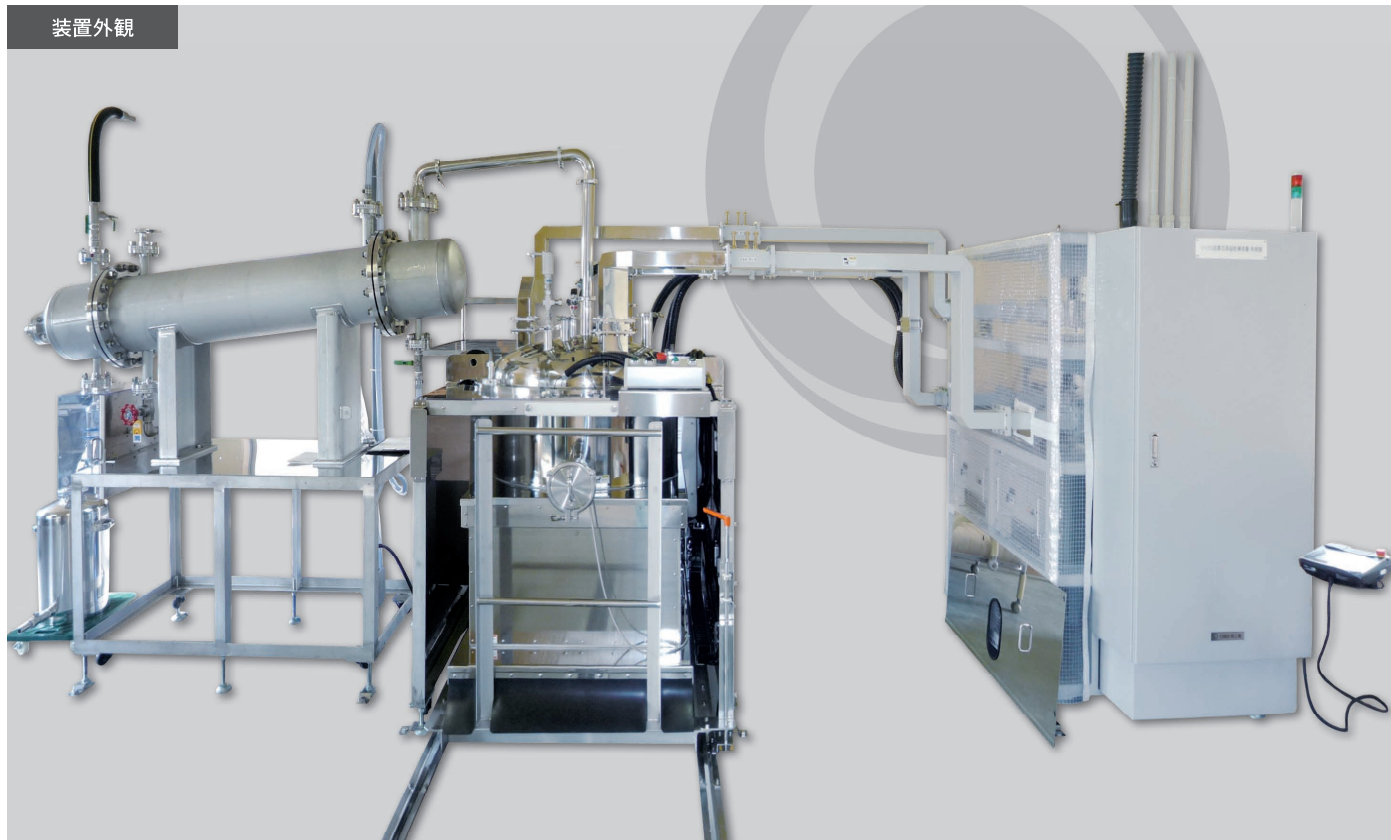


マイクロ波真空蒸留乾燥装置

マイクロ波真空乾燥・不活性化処理・真空蒸留による精油抽出の各機能を統合した、農産物加工処理が可能な高機能装置です。

装置外観



- 《特 長》 ◆ 乾燥・ブランチング（酵素不活性化処理）・抽出の各機能を統合した装置
◆ マイクロ波の内部加熱効果を利用した効率的な乾燥・蒸留が行える

- 《用 途》 ● 農産物からの有効成分援用抽出
● 農産物の援用乾燥

- 《仕様概要》 1 発振周波数：2.45GHz
2 出 力：18kW
3 温 度 計：熱電対・光ファイバー温度計
4 制 御 方 式：出力制御・PWM制御
5 容 器 容 量：160L (800φ×320H)
6 攪 拌：メカニカル攪拌
7 寸 法：1,800W×2,500D×1,900H
8 そ の 他：冷却用チラー、真空ポンプ